

Palmeritas de chocolate



Nombre de la receta

Palmeritas de chocolate

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

6

Alérgenos

Gluten Leche

Descripción

Sencillas palmeritas de hojaldre cubiertas con chocolate

Ingredientes

- 2 láminas de hojaldre con mantequilla
- 150 gramos de chocolate negro para fundir
- 80 gramos de azúcar blanco
- 50 gramos de Mantequilla (opcional)

Pasos

1 Para comenzar sacamos las láminas de hojaldre (en este caso fresca y con mantequilla), las extendemos y espolvoreamos con azúcar blanco.



2 Una vez tengamos una fina capa de azúcar en el hojaldre vamos enrollando las láminas por cada extremo hasta la parte central.



3 Hacemos cortes de un centímetro aproximadamente y vamos colocando en el papel de horno.



4 En este caso las láminas de hojaldre son con mantequilla, si fuesen normales las pintamos con mantequilla derretida y a continuación le espolvoreamos azúcar una por una a las palmeritas.



5 Metemos en el horno a 180° durante 10-15 minutos. Mientras, vamos derritiendo el chocolate negro ya sea en el microondas o en un cazo a fuego lento.



6 Una vez nuestras palmeritas están doradas las sacamos del horno y las bañamos en el chocolate derretido al gusto.



7 Para finalizar, dejamos que se enfríen y ya tenemos listas para comer nuestras ricas palmeritas.
¡Buen provecho!



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Ana B. D.